

Auberge de la Vigogne



**Tous les plats, entrées, desserts et menus
sont faits maison**



Entrées

- o Assiette de Crudités - Petite portion € 6.50
- o Assiette de Crudités - Grande portion € 13.00
- o Escargots gratinés - Six € 8.50
- o Escargots gratinés - Douze € 16.50
- o Salade vigneronne - Petite portion € 7.50
- o Salade vigneronne - Grande portion € 15.00
- o Foie gras de canard, chutney du moment et gelée au Muscat € 18.50
- o Salade Gourmande € 18.00

Foie gras de canard, gésiers de volaille confits, magret de canard fumé, cuisse de caille confite et pignons de pin

Viandes

- o Choucroute garnie € 18.00
Knack, lard fumé, collet fumé, saucisse fumée
- o Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne & **garniture au choix** € 19.50
- o Cordon bleu du Chef, **sauce & garniture au choix** € 21.00
Filet de dinde pané fourré au Munster, jambon forêt noire, confit d'oignons
- o Escalope de veau, légumes frais **sauce & garniture au choix** € 19.50
- o Tête de veau, pommes de terre vapeur, légumes et sauce gribiche € 16.50
- o Bouchée à la reine, tagliatelles € 18.50
- o Entrecôte de bœuf, légumes frais, **sauce & garniture au choix** € 24.50
- o Filet de bœuf, légumes frais, **sauce & garniture au choix** € 27.00

Sauces

Maitre d'hôtel, sauce poivre, sauce forestière, sauce munster

Garnitures

Frites, tagliatelles, spaetzle, pommes de terre sautées

Spécialités de l'Auberge de la Cigogne

Viandes fumées maison, cuisson basse température

- o Travers de porc caramélisés au miel € 17.50
Fumage au bois de hêtre & pommier, cuisson 6 heures
- o Effiloché d'épaule de porc € 16.50
Fumage au bois de hêtre, cuisson 14 heures

Nos viandes fumées sont servies avec la sauce barbecue maison

Poissons

- o Pavé de sandre sauce riesling, petits légumes & pommes de terre vapeur € 21.50
- o Carpes frites du Sundgau, frites, mayonnaise, salade verte € 20.00
- o Nage de lotte aux petits légumes, tagliatelles, sauce safranée € 22.50

Végétarien

- o Cannelloni fourrés aux épinards & ricotta, sauce aux herbes € 16.50

Menu des petits Gourmets € 10.00

- o Knacks ou Nuggets de volaille maison, **sauce & garniture au choix**
- o Glace clown vanille ou mousse au chocolat

Menu du jour (disponible le midi en semaine)

- o Menu complet du jour € 12.50
- o Entrée & plat du jour € 11.00
- o Plat et dessert du jour € 11.00
- o Plat du jour € 10.00

Desserts

- o Vacherin glacé € 8.50
- o Kougelhopf glacé € 7.50
- o Mousse au chocolat € 8.00
- o Crème brûlée € 7.00
- o Moelleux au chocolat, glace vanille € 8.50
- o Café ou thé gourmand : € 8.50
moelleux au chocolat, crème brûlée, panacotta vanille, boule de glace

Glaces & Sorbets

- o Coupe de glace & sorbets : nombre de boules au choix
Parfums du moment : voir ardoise, € 2.00 la boule
Supplément chantilly €1.00
- o Café liégeois € 6.50
- o Chocolat liégeois € 6.50
- o Dame Blanche € 6.50
- o Sorbet arrosé € 7.50

Fromage

- o Portion de Munster, salade € 4.00

